



Horas cronológicas: 16  
(12 teóricas-4 prácticas)  
Estimación de participantes: 30

Certificación de calidad  
ISO 9001:2008 – Nch9001.Of2009  
Código Sence:  
1237887784

Valor unitario por participante  
\$ 94.000 (Tope Sence \$ 80.000)

## APLICACIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS MANUFACTURERAS EN LA PRODUCCIÓN DE ALIMENTOS

Este curso entrega los contenidos para el cumplimiento a cabalidad de la normativa vigente relacionada con la producción, elaboración, almacenamiento, distribución y venta de alimentos.

### OBJETIVOS:

- Manejar y aplicar el concepto de Inocuidad Alimentaria basado en Buenas Prácticas de Manufactura y dentro del Marco Legal Vigente.
- Manejar los conceptos centrales sobre Seguridad Alimentaria: Factores de riesgo – Factores de crecimiento de microorganismos – Control de microorganismos por medios químicos y físicos – Cadena de frío – Contaminación cruzada.
- Manejar conceptos y procedimientos relacionados con limpieza y desinfección de superficies, bajo el concepto de Calidad Sanitaria. Beneficios asociados y las consecuencias negativas de su no aplicación.
- Técnicas y procedimientos para el correcto lavado de manos, tanto en la manipulación de alimentos como en las tareas de limpieza y sanitización.

### DIRIGIDO A:

Manipuladores de alimentos en empresas de alimentación industrial, gastronomía y turismo.

### RELATORES

MAURICIO VEGA Y VALERIA CARIS son Ingenieros en alimentos titulados en las más prestigiosas universidades de Chile, con posgrados en la especialidad.

### TEMARIO:

- Conocimientos de Inocuidad Alimentaria basado en Buenas Prácticas de manufactura asentadas en marco legal vigente.
- Conceptos y procedimientos en limpieza y desinfección de superficies para empresas procesadoras de alimentos: Calidad Sanitaria involucra tanto tareas de limpieza como de desinfección. Sensibilizar acerca de las negativas consecuencias frente a la pérdida de calidad sanitaria en una empresa procesadora de alimentos.
- Correcto lavado de manos para tareas de limpieza y sanitización. Secuencia correcta de un lavados profesional
- Seguridad alimentaria, factores de riesgos existentes en preparación de Alimentos, factores de crecimiento de microorganismos y control por medios químicos y físicos, concepto de cadena de frío, contaminación cruzada y normas para la seguridad de los alimentos desde la recepción hasta el cliente.

### Contacto comercial

PAOLA NORERO CAMBLOR - MÓVIL 09 6790730 - PNORERO@TRAYECTORIAS-CAPACITACION.CL  
KELLY ROBERTSON GARRIDO - MÓVIL 05 8644492 - KROBERTSON@TRAYECTORIAS-CAPACITACION.CL

más información: [www.trayectorias-capacitacion.cl](http://www.trayectorias-capacitacion.cl)  
bilbao #2888 providencia - Santiago +(56-2) 474 64 86

